

# MOUSSE DE KAKIS

## AVEC GANACHE DE CHOCOLAT FONDANT AUX NOIX

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 kakis mûrs
- 100 g de sucre en poudre
- jus de citron
- brandy
- 4 dl de crème fraîche
- 8 g de gélatine en feuilles
- 200 g de chocolat fondant
- 50 g de noisettes la pâte et d'autres pour la décoration.

### Préparation :

- 
- Mettez dans de l'eau froide la gélatine.
- Nettoyez les kakis, disposez la pulpe dans le récipient du mixer avec 50 g de sucre et 2 cuillères de jus de citron, puis fouettez.
- Passez au tamis ce mélange et versez-le dans un bol.
- Réchauffez deux cuillères de Brandy avec deux cuillères d'eau et fondez-y la gélatine légèrement essorée
- Mélangez le tout à la purée de kakis, puis laissez refroidir.
- Montez trois décilitres de crème bien fraîche et incorporez-la au mélange, peu à la fois, avec délicatesse en mélangeant avec un mouvement du bas vers le haut.
- Versez la mousse dans quatre coupes et mettez-les au frigo à refroidir au moins 3 heures.

- Pendant ce temps, grillez les noisettes dans un four déjà chaud à 180° Celsius pendant environ 10 minutes
- Puis passez-les au mixer avec le sucre restant pour obtenir un mélange crémeux.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie, y incorporez la crème qui reste après l'avoir chauffée ainsi que la pâte de noisettes.
- Laissez refroidir et versez la ganache sur la mousse dans les coupes.
- Décorez avec une noisette et remettez au frigo pendant au moins une heure, puis servez.